

■ JUEGO PARA BATIDORA DE MANO

SETI SBATTITORE



KH 1132

ES **JUEGO PARA BATIDORA DE MANO**

Instrucciones de uso

IT **SETI SBATTITORE**

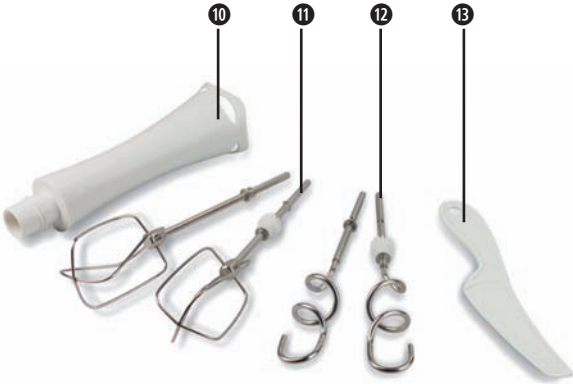
MT
Istruzioni per l'uso

GB **HAND MIXER SET**

MT
Operating instructions

DE **HANDMIXER-SET**

AT
Bedienungsanleitung



ÍNDICE	PÁGINA
Uso conforme al previsto	2
Datos técnicos	2
Indicaciones de seguridad importantes	2
Volumen de suministro	3
Descripción de las piezas	3
Desembalar	3
Emplazamiento	3
Graduaciones de velocidad	4
Manejo	4
Amasar y mezclar	4
Batir	5
Limpieza	6
Evacuación	6
Garantía y asistencia técnica	6
Importador	6

¡Guardar estas instrucciones para preguntas posteriores – e, igualmente entregar éstas, en caso de dar el aparato a terceras personas!

JUEGO PARA BATIDORA DE MANO KH 1132

Uso conforme al previsto

Este robot de cocina está diseñado para amasar, mezclar líquidos (p. ej. zumos de fruta), montar nata y para batir frutas. Está sólo indicado para tratar alimentos. Cualquier uso distinto o modificación no se considera conforme al previsto y puede entrañar riesgo de accidentes considerables. El fabricante no se responsabiliza de los daños derivados por un uso no conforme al previsto. No apropiado para uso industrial.

Datos técnicos

Tensión nominal: 230-240V~ 50Hz

Potencia nominal: 300W

Clase de protección: II / 

Tiempo KB:

Batidora: 5 Min.

Varilla para purés: 1 Min.

Periodo KB

Con el periodo KB (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) se indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Tras el periodo KB indicado deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia:

- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilice el robot de cocina al aire libre. El aparato está concebido exclusivamente para el uso doméstico y en el interior de la casa.
- Extraiga después de cada uso y antes de cualquier limpieza, la clavija de red con el fin de evitar un encendido involuntario.
- Antes de cambiar los accesorios desconecte siempre el aparato.
- Compruebe el aparato y todas las piezas si presentan daños visibles. El concepto de seguridad del aparato sólo funcionará en estado correcto.
- No utilice el aparato bajo ningún concepto si alguna pieza falla o está dañada. De otro modo se puede producir algún accidente.
- Todas las reparaciones deberán ser llevadas a cabo exclusivamente por personal especializado. Diríjase en este caso al Centro de servicio técnico asociado en su país.



No sumerja nunca la varilla batidora en agua. Lave bajo el agua únicamente la parte inferior donde se encuentra la cuchilla. De otro modo podría estropear el aparato de forma irreparable.

- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.

Peligro de lesiones:

- Durante el funcionamiento no toque las varillas de molinillo, el gancho amasador ni la cuchilla de la varilla batidora. La cuchilla de la varilla batidora está afilada. Por ello manipule la varilla batidora con cuidado. No deje que un pelo largo, una bufanda ni otro elemento cuelgue por encima de los cabezales.
- Intente no montar nunca al mismo tiempo cabezales con diferentes funciones.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- El cable de red no debe encontrarse nunca cerca, ni ponerse en contacto con las superficies calientes del aparato, ni cualquier otra fuente de calor. Nunca coloque el cable sobre bordes o esquinas.
- No doble ni aplaste el cable de red.

Volumen de suministro

1 robot de cocina
1 soporte para mezclar
1 bol para mezclar
2 ganchos amasadores
2 varillas de molinillo
1 varilla batidora
1 paleta raspadora
Instrucciones de uso

Descripción de las piezas

- ❶ interruptor de velocidad
- ❷ dispositivo de ajuste de la varilla batidora con cierre de seguridad
- ❸ Cable de alimentación con clavija de red
- ❹ botón de desbloqueo para el robot de cocina
- ❺ botón de desbloqueo
- ❻ soporte para mezclar
- ❼ bol para mezclar
- ❽ tecla turbo
- ❾ tecla de expulsión
- ❿ varilla batidora
- ⓫ varillas de molinillo de acero inoxidable
- ⓬ ganchos amasadores de acero inoxidable
- ⓭ paleta raspadora

Desembalar

- Saque todas las piezas del embalaje.
- Retire todos los materiales de embalaje y seguridad del transporte.
- Compruebe que el volumen de suministro se encuentra completo y si presenta daños.

Emplazamiento

- Coloque el soporte para mezclar ❻ sobre una superficie plana. En la parte inferior del soporte para mezclar ❻ hay tres ventosas que evitan el deslizamiento durante el funcionamiento.
- Procure que la base de enchufe utilizada sea fácilmente accesible.

Graduaciones de velocidad

- 0 el aparato está apagado
- 1 velocidad de salida buena para ingredientes "blandos" como harina, mantequilla, etc.
- 2 la mejor velocidad para la mezcla de ingredientes líquidos
- 3 óptima para las masas de bizcocho y pan
- 4 para batir de forma esponjosa mantequilla, azúcar, para platos dulces, etc.
- 5 para montar claras a punto de nieve, glaseados, batir patatas cocidas, montar nata, etc.

I Para el funcionamiento de la varilla batidora: Sólo utilizable en combinación con la tecla turbo.

turbo:

- misma velocidad que el nivel „5“
- esta tecla le permite disponer inmediatamente de la potencia total del aparato.
- para el funcionamiento de la varilla batidora

Manejo

Amasar y mezclar

1. Antes del primer uso limpie los cabezales (10,11,12) y el bol para mezclar 7.
2. Deslice las varillas de molinillo 11 o los ganchos amasadores 12 en el interior del aparato, hasta que encajen con seguridad y de forma perceptible. Introduzca los ganchos amasadores 12 o las varillas de molinillo 11 con la rueda dentada siempre en la abertura destinada para ello (identificada con una rueda dentada) en el robot de cocina.
3. Desbloquee el dispositivo fijador del robot pulsando el botón de desbloqueo 5 y abata el dispositivo fijador del robot hacia arriba.

4. Retire el bol para mezclar 7 y añada los ingredientes según la cantidad que desee preparar.

⚠ Atención:

Al introducir los ingredientes no supere nunca la marca Max (aprox. 2,5 l) del bol para mezclar 7. De otro modo los ingredientes sobrepasarán el borde durante el funcionamiento.

5. Vuelva a colocar el bol para mezclar 7 sobre el soporte para mezclar 6.
6. Pulse el botón de desbloqueo 5 y baje el dispositivo fijador.
7. Coloque el robot de cocina sobre el dispositivo fijador, de manera que encaje.

Así podrá utilizar el robot de cocina también sin soporte para mezclar 6. Especialmente con cantidades reducidas de líquidos es aconsejable utilizar el robot de cocina sin el soporte para mezclar 6. De otro modo el líquido quedará retenido y no se mezclará bien.

8. Introduzca la clavija de red 3 en una base de enchufe.
9. Para poner en funcionamiento el robot, deslice el interruptor de velocidad 1 hasta la graduación de velocidad deseada. Puede elegir entre 5 graduaciones de velocidad o la tecla turbo 8 (v. capítulo „Graduaciones de velocidad“).

⚠ Advertencia:

No utilice la batidora durante más de 5 minutos de forma continua. Haga una pausa después de 5 minutos hasta que se haya vuelto a enfriar el aparato.

i Indicación:

Si los ingredientes quedan adheridos al borde del bol para mezclar 7 y no son alcanzados por los ganchos amasadores 12/varillas de molinillo 11, apague el robot de cocina. Con la ayuda de la paleta raspadora 15 vuelva a llevar los ingredientes que han quedado adheridos al centro del bol para mezclar 7. Vuelva a encender el robot de cocina.

10. Si quiere sacar el contenido del recipiente, apague el robot de cocina. Pulse el botón de desbloqueo **5**, abata hacia arriba el dispositivo fijador y retire el bol para mezclar **7** del soporte para mezclar **6**.

i **Indicación:**

Si se introducen cantidades mayores en el bol para mezclar **7** se recomienda retirar primero el robot del dispositivo fijador.

11. Pulse el botón de desbloqueo **4** para soltar el robot de cocina y la tecla de expulsión **9** para desmontar las varillas de molinillo **11** o los ganchos amasadores **12**.

⚠ **Atención:**

Utilice siempre el bol para mezclar **7** para mezclar o amasar. No utilice bajo ningún concepto recipientes de cristal u otros materiales que se puedan romper con facilidad. Estos recipientes pueden resultar dañados y provocar lesiones.

Batir

⚠ **Advertencia:**

Nunca utilice la varilla batidora **10** con alimentos duros, como p. ej.: granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate, verduras muy duras, etc. Esto provocaría daños en el aparato.

1. Abra el dispositivo de ajuste de la varilla batidora con cierre de seguridad **2** y retenga el cierre de seguridad **2**.

i **Advertencia:**

La varilla batidora **10** sólo se puede colocar si no hay instalada ninguna varilla de molinillo **11** o gancho amasador **12**.

2. Deslice la varilla batidora **10** hasta que encaje y apriétela girándola.

3. Para evitar el rebose, deberá llenar el recipiente para batir sólo hasta 2/3. Seleccione para ello un recipiente suficientemente grande.

i **Nota:**

- Para garantizar la mezcla efectiva de los ingredientes la preparación deberá cubrir al menos la parte inferior de la varilla **10**.
 - Encienda el robot de cocina únicamente cuando haya introducido la varilla batidora **10** en la mezcla.
4. Deslice el interruptor de velocidad **1** hasta la posición „batidora“  (v. capítulo „Graduaciones de velocidad“) y pulse la tecla turbo **8**. Mantenga pulsada la tecla turbo **8** durante el uso. El aparato se parará tan pronto como la suelte.

⚠ **Advertencia:**

No utilice la varilla para purés **10** durante más de un minuto de forma continua. Haga una pausa hasta que se haya vuelto a enfriar el aparato.

5. Cuando haya terminado de usar la varilla batidora **10**, coloque el interruptor de velocidad **1** en la posición „0“ y extraiga al clavija de red.
6. Para limpiar la varilla batidora **10** gírela para sacarla del dispositivo de ajuste **2**.

⚠ **Atención:**

Limpie sólo la parte inferior de la varilla batidora **10** bajo un chorro de agua. No debe penetrar agua en el interior de la varilla batidora **10**. Ello podría dañar el aparato.

Limpieza

Atención:

Antes de cada limpieza extraiga la clavija de red. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!

- Limpie el soporte para mezclar sólo con un paño húmedo y si es necesario con un producto de limpieza suave.
- Puede lavar la varilla de molinillo **11** o los ganchos amasadores **12** bajo un chorro de agua o en lavavajillas.

Atención:

Limpie sólo la parte inferior de la varilla batidora **10** bajo un chorro de agua. No debe penetrar agua en el interior de la varilla batidora **10**. Ello podría dañar el aparato.

- Le recomendamos limpiar los cabezales justo después de su uso. Así se evitará que queden residuos de alimentos y se reducirá la posibilidad de que aparezcan bacterias.
- Limpie el bol para mezclar y la paleta raspadora en agua templada con lavavajillas.

Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/CE.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.

Preste atención a las normas en vigor.

En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no las piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej. el interruptor o las pilas). Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

Kompernass Service España

C/Invencción 7

Polígono Industrial Los Olivos

28906 Getafe – Madrid

Tel.: 902/430758

Fax: 91/6652551

e-mail: support.es@kompernass.com

Importador

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, (ALEMANIA)

www.kompernass.com

INDICE	PAGINA
Uso conforme	8
Dati tecnici	8
Importanti indicazioni di sicurezza	8
Fornitura	9
Definizioni dei componenti	9
Disimballaggio	9
Montaggio	9
Livelli di velocità	10
Uso	10
Impastare e frullare.....	10
Ridurre in purea	11
Pulizia	12
Smaltimento	12
Garanzia e assistenza	12
Importatore	12

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

SETI SBATTITORE KH 1132

Importanti indicazioni di sicurezza

Uso conforme

Questo set è idoneo per lavorare impasti, miscelare liquidi (ad es. succhi di frutta), montare la panna e frullare la frutta. Esso è utilizzabile unicamente con gli alimenti. Qualunque altro impiego o modifica dell'apparecchio è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta gravi rischi di infortunio. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme. Non indicato per l'uso commerciale.

Dati tecnici

Tensione nominale: 230-240 V~ 50 Hz

Potenza nominale: 300W

Classe di protezione: II / 

Funzionamento continuato:

mixer: 5 min.

barra del mixer: 1 min.

Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Dopo l'uso per il tempo di funzionamento abbreviato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

Attenzione:

- questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare il mixer all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- Dopo ogni utilizzo e prima di ogni pulizia, staccare l'apparecchio dalla presa di corrente, al fine di evitare accensioni accidentali.
- Spegnerne sempre l'apparecchio prima della sostituzione degli accessori.
- Controllare che l'apparecchio e tutti gli accessori non abbiano danni visibili. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo se esso è in perfetto stato.
- Non mettere in funzione l'apparecchio in caso di danni ai componenti o componenti mancanti. Ciò potrebbe dare luogo a gravi rischi di infortunio.
- Fare eseguire tutte le riparazioni esclusivamente da personale specializzato. In tal caso rivolgersi al partner di assistenza della propria nazione.



Non immergere la barra del mixer in acqua. Ripulire con acqua corrente solo la parte inferiore provvista del coltello. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irrimediabilmente.

- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili pericoli.

Pericolo di lesioni:

- Durante il funzionamento non toccare le fruste, i ganci da impasto o il coltello dell'asta frullatrice. Il coltello dell'asta frullatrice è affilato. Maneggiare l'asta frullatrice con cautela. Evitare accuratamente di sospendere capelli lunghi, sciarpe o altri oggetti simili sull'apparecchio.
- Non montare mai contemporaneamente accessori dalle funzioni diverse.

Pericolo di scossa elettrica!

- Non collocare il cavo di rete vicino o a contatto con parti surriscaldate dell'apparecchio o altre fonti di calore. Non posizionare il cavo di rete su spigoli o angoli.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.

Fornitura

1 mixer
1 base
1 ciotola
2 ganci da impasto
2 fruste
1 asta frullatrice
1 spatola
Istruzioni per l'uso

Definizioni dei componenti

- ❶ Commutatore di velocità
- ❷ Dispositivo di inserimento dell'asta frullatrice con blocco di sicurezza
- ❸ Cavo di rete con spina di rete
- ❹ Pulsante di sbloccaggio per il mixer
- ❺ Pulsante di sbloccaggio
- ❻ Base
- ❼ Ciotola
- ❽ Tasto Turbo
- ❾ Tasto di espulsione
- ❿ Asta frullatrice
- ⓫ Fruste di acciaio inox
- ⓬ Ganci di acciaio inox
- ⓭ Spatola

Disimballaggio

- Rimuovere tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i fissaggi del trasporto e i materiali di imballaggio.
- Controllare la fornitura in relazione alla sua completezza e integrità.

Montaggio

- Collocare la base ❻ su una superficie piana. Sul fondo della base ❻ sono presenti tre ventose per impedire lo scivolamento durante l'uso.
- Utilizzare una presa di corrente facilmente raggiungibile in caso di guasti.

Livelli di velocità

- 0 Apparecchio spento
- 1 buona velocità di uscita per mescolare ingredienti „morbidi“, come farina, burro, ecc.
- 2 velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi
- 3 ottimale per lavorare impasti per dolci e panificazione
- 4 per montare a neve burro, zucchero, dolci, ecc.
- 5 per montare a neve gli albumi, le glasse, per ridurre in purea le patate lesse, per montare la panna, ecc.

 per l'utilizzo dell'asta frullatrice: utilizzabile solo in combinazione con il tasto Turbo.

Turbo:

- velocità uguale al livello „5“
- questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.
- per l'uso dell'asta frullatrice

Uso

Impastare e frullare

1. Prima del primo impiego pulire gli accessori (10, 11, 12) e la ciotola 7.
2. Spingere le fruste 11 o i ganci da impasto 12 nell'apparecchio fino all'inserimento udibile. Inserire i ganci da impasto 12 o le fruste 11 con la ruota dentata sempre nell'apertura appositamente prevista (e contrassegnata con il simbolo della ruota dentata) sul mixer.
3. Sbloccare il supporto del mixer premendo il pulsante di sbloccaggio 5 e ribaltare il supporto del mixer verso l'alto.

4. Prelevare la ciotola 7 e inserire gli ingredienti a seconda delle quantità previste dalla ricetta.

Attenzione:

non inserire mai una quantità di ingredienti superiore a quanto indicato dalla marcatura Max (ca. 2,5 l) nella ciotola 7. In caso contrario, gli ingredienti fuoriusciranno durante la lavorazione.

5. Ricollocare la ciotola 7 sulla base 6.
6. Premere il tasto di sbloccaggio 5 e piegare il supporto verso il basso.
7. Collocare il mixer sul supporto in modo da ottenere l'inserimento.

Il mixer può essere utilizzato anche senza la base 6. In particolare per piccole quantità di liquidi, è consigliabile utilizzare il mixer senza la base 6. In caso contrario, il liquido non verrà lavorato e mescolato correttamente.

8. Inserire la spina di rete 3 in una presa di rete.
9. Per mettere in funzione il mixer, spingere il commutatore di velocità 1 sul livello di velocità desiderato. In tal caso è possibile scegliere fra i 5 livelli di velocità o il tasto Turbo 8 (v. capitolo „Livelli di velocità“).

Attenzione:

Non azionare il mixer per oltre 5 minuti sul pezzo. Dopo 5 minuti, fare una pausa fino al raffreddamento dell'apparecchio.

Avvertenza:

se gli ingredienti si attaccano ai lati della ciotola 7 e non riescono a essere lavorati dai ganci 12/fruste 11, spegnere il mixer. Con l'aiuto della spatola 13 riportare gli ingredienti nel centro della ciotola 7. Riaccendere il mixer.

10. Per prelevare il contenuto della ciotola, spegnere il mixer. Premere il pulsante di sbloccaggio **5**, ribaltare il supporto verso l'alto e prelevare la ciotola **7** dalla base **6**.

i Avvertenza:

in presenza di grandi quantità di alimenti nella ciotola **7** si consiglia di prelevare prima il mixer dal supporto.

11. Premere il pulsante di sbloccaggio **4**, per prelevare il mixer e il tasto e il tasto di espulsione **9**, per sganciare le fruste **11** o i ganci **12**.

⚠ Attenzione:

utilizzare comunque sempre la ciotola **7** per mescolare o impastare. Non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono rovinarsi e arrecare lesioni.

Ridurre in purea

⚠ Attenzione:

Non utilizzare mai l'asta frullatrice **10** per alimenti duri come ad esempio: chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolata, verdure molto dure, ecc. Ciò arrecerebbe danni all'apparecchio.

1. Aprire il dispositivo di inserimento dell'asta frullatrice con il blocco di sicurezza **2** e tenere fermo il blocco di sicurezza **2**.

i Suggerimento:

L'asta frullatrice **10** può essere utilizzata solo se non sono state installate fruste **11** o ganci **12**.

2. Spingere l'asta frullatrice **10** fino a ottenerne l'inserimento e avviarla quindi saldamente.

3. Per evitare che gli alimenti trabocchino, riempire il contenitore per la frullatura solo fino a 2/3. Selezionare al riguardo un contenitore sufficientemente grande.

i Suggerimenti:

- Per garantire l'efficace miscelazione degli ingredienti, gli alimenti da elaborare devono coprire almeno la parte inferiore dell'asta frullatrice **10**.
 - Accendere il mixer solo dopo aver inserito l'asta frullatrice **10** nell'alimento da frullare.
4. Spostare il commutatore di velocità **1** nella posizione „Asta frullatrice” **1** (v. capitolo „Livelli di velocità”) e premere il tasto turbo **8**. Tenere premuto il tasto Turbo **8** durante l'uso. Non appena lo si rilascia, l'apparecchio si fermerà.

⚠ Attenzione:

Non azionare la barra del mixer **10** per oltre un minuto sul pezzo. Dopo un minuto, fare una pausa fino al raffreddamento dell'apparecchio.

5. Dopo aver terminato di utilizzare l'asta frullatrice **10**, impostare il commutatore di velocità **1** in posizione „0” ed estrarre la spina di rete.
6. Per la pulizia dell'asta frullatrice **10** estrarla dal dispositivo di inserimento **2**.

⚠ Attenzione:

Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **10** sotto l'acqua corrente. Nell'interno dell'asta frullatrice **10** non deve penetrare acqua. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.

Pulizia

Attenzione:

prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Sussiste il pericolo di una scarica elettrica!

- Ripulire la base solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste **11** o i ganci **12** possono essere lavati sotto acqua corrente o in lavastoviglie.

Attenzione:

Pulire solo la parte inferiore dell'asta frullatrice **10** sotto acqua corrente. Nell'interno dell'asta frullatrice **10** non deve penetrare acqua. Ciò potrebbe causare danni all'apparecchio.

- Consigliamo di pulire gli accessori immediatamente dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i resti di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.
- Pulire la ciotola e la spatola in acqua calda con detersivo.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Il presente prodotto è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE.

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale competente.

Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Kompernass Service Italia

Corso Lino Zanussi 11
33080 Porcia (PN)

Tel.: 0434/550833

Fax: 0434/550833

e-mail: support.it@kompernass.com

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

CONTENT	PAGE
Intended use	14
Technical Data	14
Important safety instructions	14
Items supplied	15
Description of Components	15
Unpacking	15
Placement	15
Speed levels	15
Operation	16
Kneading and Whisking	16
Blending	16
Cleaning	17
Disposal	17
Warranty and Service	18
Importer	18

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

HAND MIXER SET

KH 1132

Intended use

This Handmixer set is suitable for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juices), whipping cream and pureeing fruit. It is only suitable for foodstuffs. All other usages or modifications are regarded as contrary to the operating instructions and bear a great risk of accidents. The manufacturer declines to accept responsibility for damage(s) arising out of usage that is contrary to the instructions specified below. Not for commercial use.

Technical Data

Power rating: 230-240V~ 50Hz
Nominal power: 300W
Protection class: II / 
Continuous operation: mixer: 5 Min.
blender: 1 Min.

CO Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. After the appliance has run for for this period it must be switched off until the motor has cooled itself down.

Important safety instructions

Warning:

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the hand mixer outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic use indoors.
- To prevent the appliance from switching itself on inadvertently, unplug the power cable after use and before cleaning it.
- ALWAYS switch the appliance off before changing accessories.
- Check the appliance and all parts for visible damage. The safety concept can work only if the appliance is in a faultless condition.
- Under NO circumstances should you use the appliance if parts are damaged or missing. If you do, there will be an increased risk of accidents.
- Arrange for all repairs to be carried out only by specialists. If need be, approach our Service Partner responsible for your country.



Do not submerge the blender in water. If necessary, clean the lower part with the blade under running water. The appliance could become irreparably damaged.

- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

Danger of Injuries:

- During use, do not come into contact with the whisk, the kneading hooks or the knife on the blender. The blade of the blender is sharp. Therefore, ALWAYS handle the blender with care. Do not allow long hair, scarves and such like to hang over the mixing attachments.
- NEVER attempt to assemble ancillaries with differing functions at the same time.

Risk of electrical shocks.

- The power cable must never come into close contact with hot parts of the appliance or other sources of heat. Do not allow the power cable to lie on sharp rims or edges.
- Do not fold or crush the power cable.

Items supplied

- 1 Hand mixer
- 1 Mixing stand
- 1 Mixing bowl
- 2 Kneading hooks
- 2 Whisks
- 1 Blender
- 1 Spatula
- Instructions for use

Description of Components

- ❶ Speed switch
- ❷ Fixture for the blender, with safety cover
- ❸ Power cable with power plug
- ❹ Unlocking button for the handmixer
- ❺ Unlocking button
- ❻ Mixing stand
- ❼ Mixing bowl
- ❽ Turbo button
- ❾ Tool-release button
- ❿ Blender
- ⓫ Whisk made of stainless steel
- ⓬ Kneading hooks made of stainless steel
- ⓭ Spatula

Unpacking

- Take all components out the packaging.
- Remove all packaging materials and transport restraints.
- Check that all of the items listed are present and that they do not show signs of damage.

Placement

- Place the mixer stand ❻ onto a level surface. Three suction discs have been fixed to the base of the mixer stand ❻ to prevent it sliding during operation.
- Ensure that the wall power socket is easily accessible in the event of a risk situation.

Speed levels

- 0 Appliance is switched off
- 1 Good starting speed for mixing "soft" ingredients such as flour, butter, etc.
- 2 Best speed for blending liquid ingredients
- 3 Optimum speed for mixing cake and bread dough
- 4 For whipping butter to form a fine foam, sugar, for desserts etc.
- 5 For whipping egg whites, cake, decorative jelly, pureeing of boiled potatoes, whipping cream, etc.



- For operating the blender:
Only usable in combination with the turbo button.

Turbo:

- same speed as level 5
- this button allows you to have the full power of your appliance immediately at your disposal.
- for operating the blender

Operation

Kneading and Whisking

1. Before using them for the first time, clean the ancillaries (10, 11, 12) and the mixing bowl 7.
2. Push the whisk 11 or the kneading hooks 12 into the appliance until they safely and audibly engage. Always insert the kneading hook 12 or the whisk 11 with the cogged wheel into the predetermined opening (marked with a cog wheel) on the handmixer.
3. Release the mixer holder by pressing the release button for tilting 5 and lift the mixer holder upwards.
4. Remove the mixing bowl 7 and fill it with the quantities of ingredients to be prepared.

Warning:

NEVER fill the mixing bowl 7 beyond the Max marking (ca. 2.5 l) with ingredients. If you do, there is a risk they could spill over the edge during operation.

5. Replace the mixing bowl 7 onto the mixing stand 6.
6. Press the release button for tilting 5 and lower the holder downwards.
7. Place the hand mixer on the holder so that it firmly engages.

You can also use the hand mixer without the mixing stand 6. Especially with minor amounts of liquids you are advised to use the hand mixer without the mixing stand 6. Otherwise, the liquid may not be completely captured and thus not mixed thoroughly.

8. Insert the power plug 9 into a wall power socket.
9. To set the mixer to work, push the speed switch 1 to the desired speed setting. You can select between 5 speed settings or the turbo button 8 (see section "Speed levels").

Warning:

Do not operate the mixer for more than 5 minutes at a time. After 5 minutes pause long enough to allow the device to cool off.

Note:

If ingredients become stuck to the side of the mixing bowl 7 and they cannot be captured with the kneading hooks 12/whisks 11, switch the hand mixer off. Use the pastry spatula 13 to push them back into the middle of the mixing bowl 7. Switch the hand mixer back on.

10. To remove the bowl contents, switch the appliance off. Press the release button for tilting 5, lift the holder upwards and remove the mixing bowl 7 from the mixing stand 6.

Note:

In the case of larger amounts in the mixing bowl 7, it is to be recommended that you first remove the mixer from the holder.

11. Press the release button 4 to remove the hand mixer and the ejection button 9 to loosen the whisks 11 or the kneading hooks 12.

Warning:

Always use the mixing bowl 7 for mixing and kneading. Under no circumstance should you use receptacles made of glass or other very fragile/easily breakable materials. These containers can be damaged and then cause potentially serious injuries.

Blending

Warning:

Never use the blender 10 for hard foodstuffs such as: coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw/hard vegetables etc. They could cause serious damage to the appliance.

1. Open the fixture for the blender ② and hold the safety cover ② firmly.

ⓘ Note:

The blender ⑩ can only be utilised when the whisks ⑪ or the kneading hooks ⑫ are not installed.

2. Push the blender ⑩ in until it engages and then twist it firmly tight.
3. To avoid overflows, the container used for blending should only be filled to 2/3rds of its capacity. Select a sufficiently large container.

ⓘ Tips:

- To ensure an effective mixing of the ingredients, the foodstuffs to be processed should cover at least the lower section of the blender ⑩.
 - First switch the hand mixer on when the blender ⑩ has been inserted into the ingredients to be blended.
4. Push the speed switch ① into the position "Blender"  (s. chapter "Speed levels") and press the Turbo button ⑧. Keep the Turbo button ⑧ pressed down during the whole procedure. The appliance stops as soon as it is released.

⚠ Warning:

Do not operate the blender ⑩ for longer than one minute at a time. After one minute pause long enough to allow the device to cool off.

5. When you have finished working with the blender ⑩, place the speed switch ① back into the position "0" and remove the plug from the wall power socket.
6. To clean the blender ⑩, remove it from the retaining fixture ② by turning it.

⚠ Warning:

Clean only the lower section of the blender ⑩ under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender ⑩. This could result in damage to the appliance.

Cleaning

⚠ Warning:

Always remove the power plug before cleaning the appliance. There is a danger of electric shock!

- Clean the mixing stand only with a moist cloth and, if required, with a mild cleaning detergent.
- The whisks ⑪ and the kneading hooks ⑫ can be cleaned under running water or in the dish-washing machine.

⚠ Warning:

Clean only the lower section of the blender ⑩ under running water. Under no circumstances may water permeate into the blender ⑩. This could result in damage to the appliance.

- We recommend cleaning the ancillaries directly after use. Food remnants are then immediately removed, greatly reducing the risks of bacterial contamination.
- Clean the mixing bowl and the pastry spatula in warm water and detergent.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2002/96/EG.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

GB DES Ltd

Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

IE Irish Connection

Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	20
Technische Daten	20
Wichtige Sicherheitshinweise	20
Lieferumfang	21
Teilebezeichnungen	21
Auspacken	21
Aufstellen	21
Geschwindigkeits-Stufen	22
Bedienen	22
Kneten und Quirlen.....	22
Pürieren	23
Reinigen	24
Entsorgen	24
Garantie und Service	24
Importeur	25

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

HANDMIXER-SET KH 1132

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Handmixer-Set ist zum Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z.B. Fruchtsäften), Sahne schlagen und zum Pürieren von Früchten geeignet. Es ist nur für Lebensmittel geeignet. Jede andere Verwendung oder Veränderung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Nicht für gewerblichen Einsatz.

Technische Daten

Nennspannung: 230-240V~ 50Hz
Nennleistung: 300W
Schutzklasse: II/ 
KB-Zeit: Mixer: 5 Min.
Pürierstab: 1 Min.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie den Handmixer nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Schalten Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer das Gerät aus.
- Prüfen Sie das Gerät und alle Teile auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.



Tauchen Sie den Pürierstab nicht in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Verletzungsgefahr:

- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle, Knethaken oder das Messer des Pürierstabs. Das Messer des Pürierstabs ist scharf. Handhaben Sie den Pürierstab deshalb mit Vorsicht. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o.ä. über die Aufsätze hängen.
- Versuchen Sie nie Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.

Gefahr durch elektrischen Schlag!

- Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.

Lieferumfang

1 Handmixer
 1 Rührständer
 1 Rührschüssel
 2 Knethaken
 2 Quirle
 1 Pürierstab
 1 Teigschaber
 Bedienungsanleitung

Teilebezeichnungen

- ❶ Geschwindigkeits-Schalter
- ❷ Einsatz-Vorrichtung für Pürierstab mit Sicherheitsverschluss
- ❸ Netzkabel mit Netzstecker
- ❹ Entriegelungs-Knopf für Handmixer
- ❺ Entriegelungs-Knopf
- ❻ Rührständer
- ❼ Rührschüssel
- ❽ Turbo-Taste
- ❾ Auswurf-Taste
- ❿ Pürierstab
- ⓫ Quirle aus Edelstahl
- ⓬ Knethaken aus Edelstahl
- ⓭ Teigschaber

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.

Aufstellen

- Stellen Sie den Rührständer ❻ auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers ❻ sind drei Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Geschwindigkeits-Stufen

- 0 Gerät ist ausgeschaltet
- 1 gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
- 2 beste Geschwindigkeit für das Mixen flüssiger Zutaten
- 3 Optimal für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
- 4 Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
- 5 Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Pürieren von gekochten Kartoffeln, Sahneschlagen etc.



Zur Bedienung des Pürierstabs:

Nur in Kombination mit der Turbo-Taste verwendbar.

Turbo:

- gleiche Geschwindigkeit wie Stufe „5“
- diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- zur Bedienung des Pürierstabs

Bedienen

Kneten und Quirlen

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (10, 11, 12) und die Rührschüssel 7.
2. Schieben Sie die Quirle 11 oder Knethaken 12 soweit in das Gerät, bis diese sicher und hörbar einrasten.
Stecken Sie den Knethaken 12 oder den Quirl 11 mit dem Zahnrad immer in die dafür vorgesehene (mit einem Zahnrad gekennzeichnete) Öffnung am Handmixer.
3. Entriegeln Sie die Mixer-Halterung durch Drücken des Entriegelungs-Knopfes 5 und klappen Sie die Mixer-Halterung nach oben.

4. Entnehmen Sie die Rührschüssel 7 und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

Achtung:

Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur Max-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel 7. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.

5. Setzen Sie die Rührschüssel 7 wieder auf den Rührständer 6.
6. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf 5 und klappen Sie die Halterung nach unten.
7. Setzen Sie den Handmixer auf die Halterung, so dass dieser einrastet.

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer 6 verwenden. Insbesondere bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer 6 zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

8. Stecken Sie den Netzstecker 3 in eine Netzsteckdose ein.
9. Um den Mixer in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter 1 auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen oder der Turbo-Taste 8 auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

Warnung:

Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 5 Minuten am Stück. Machen Sie nach 5 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

Hinweis:

Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel 7 haften und diese nicht von den Knethaken 12/Quirlen 11 erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers 13 die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel 7. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

10. Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf ⑤, klappen Sie die Halterung nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel ⑦ vom Rührständer ⑥.

Hinweis:

Bei größeren Füllmengen in der Rührschüssel ⑦ empfiehlt es sich, zuerst den Mixer aus der Halterung zu nehmen.

11. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf ④, um den Handmixer abzunehmen und die Auswurf-Taste ⑨, um die Quirle ⑪ oder Knethaken ⑫ zu lösen.

Achtung:

Verwenden Sie trotzdem immer die Rührschüssel ⑦ zum Mixen oder Kneten. Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

Pürieren

Warnung:

Benutzen Sie den Pürierstab ⑩ nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

1. Öffnen Sie die Einsatzvorrichtung für den Pürierstab mit Sicherheitsverschluss ② und halten Sie den Sicherheitsverschluss ② fest.

Hinweis:

Der Pürierstab ⑩ kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle ⑪ oder Knethaken ⑫ installiert sind.

2. Schieben Sie den Pürierstab ⑩ so weit ein, bis dieser einrastet und drehen Sie ihn dann fest.

3. Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

Hinweise:

- Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs ⑩ bedecken.
 - Schalten Sie den Hand-Mixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab ⑩ in das Püriergut geführt haben.
4. Schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter ① in die Stellung „Pürierstab“  (s. Kapitel „Geschwindigkeits- Stufen“) und drücken Sie die Turbo-Taste ⑧. Halten Sie die Turbo-Taste ⑧ während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

Warnung:

Betreiben Sie den Pürierstab ⑩ nicht länger als eine Minute am Stück. Machen Sie nach einer Minute solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

5. Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs ⑩ fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeits-Schalter ① auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
6. Zur Reinigung des Pürierstabs ⑩ drehen Sie ihn aus der Einsatz-Vorrichtung ② heraus.

Achtung:

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs ⑩ unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs ⑩ gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

Reinigen

Achtung:

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Reinigen Sie den Rührständer nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **11** oder Knethaken **12** können Sie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Achtung:

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **10** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **10** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

- Wir empfehlen die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.
- Reinigen Sie die Rührschüssel und den Teigschaber in warmen Wasser mit Spülmittel.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14

47623 Kevelaer, Germany

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

Kompernaß Service Österreich

Rittenschober KG

Gmundner Strasse 10

A-4816 Gschwandt

Tel.: +43 (0) 7612 6260516

Fax: +43 (0) 7612 626056

e-mail: support.at@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com